



# Rote-Kartoffel-, Zitronen- & Schnittlauch-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	16 Min.
Portionen	4
Gerät	Combi-Steam MSLQ

## Zubereitung

---

600 g Kartoffeln, rot, mehligkochend, mittlere Grösse

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

Behälter auf der Glasschale in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

**PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.**

75 g Crème fraiche

1 Zitrone, unbehandelt, Schale

50 g Butter, flüssig

1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Pfeffer

Salz

Zitronenschale abreiben.

Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Zubehör

---

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht 1/3 GN, Höhe 52 mm

